பூந்தி லட்டு

தேவையான பொருட்கள்

கடலை மாவு – 2 கப்

சர்க்கரை – 3 கப்

முந்திரிப்பருப்பு – 15

உலர் திராட்சை – 15

ஏலக்காய் – 4

கிராம்பு – 3

சர்க்கரைப் பாகு தயாரிக்க தண்ணீர் – 3 கப்

பூந்தி தயாரிக்க தண்ணீர் – 2 கப்

நெய் – 4 தேக்கரண்டி

எண்ணெய் - பொரிக்க

செய்முறை

மாவு தயாரிக்கும் முறை

கடலை மாவை 1 1/2 – 2 கப் கப் தண்ணீரில் கட்டி இல்லாமல் நன்கு கரைத்துக் கொள்ளவும். மாவு தண்ணியாக இருக்க வேண்டும். கெட்டியாக இருக்கக் கூடாது.

வறுக்க வேண்டியவை

கடாயில் 2 தேக்கரண்டி நெய் ஊற்றி சூடு செய்யவும். அதில் உலர் திராட்சை, முந்திரிப்பருப்பு, ஏலக்காய், கிராம்பு சேர்த்து முந்திரிப்பருப்பு லேசாக நிறம் மாறும் வரை வதக்கவும்.

சர்க்கரை பாகு தயாரிக்கும் முறை

ஒரு பாத்திரத்தில் சர்க்கரை மற்றும் 3 கப் தண்ணீர் சேர்த்து சூடு செய்யவும். சர்க்கரை தண்ணீரில் நன்றாகக் கரைந்து, பாகு இரண்டு விரல்களுக்கிடையில் ஒட்டும் வரை கொதிக்க விடவும்.

பூந்தி தயாரிக்கும் முறை

1. கடாயில் பொரிப்பதற்கு தேவையான அளவு எண்ணெய் ஊற்றி சூடு செய்யவும். பூந்தி தேய்க்கும் கரண்டியில் மாவை சிறிது எடுத்து ஊற்றி மற்றொரு கரண்டியால் அழுத்தி தேய்த்து சமமாக விழுமாறு செய்யவும். பூந்தியை மொறு மொறுப்பாக வேக விட வேண்டாம். பூந்தி மிருதுவாக இருக்க வேண்டும்.

2. கரண்டியால் பொரித்த பூண்டியை எடுத்து சர்க்கரைப் பாகில் போடவும். இதே போல் மீதி இருக்கும் மாவு முழுவதையும் பூந்தியாக பொரித்து எடுக்கவும்.

லட்டு தயாரிக்கும் முறை

1. சர்க்கரைப் பாகு, பூந்தி, 2 தேக்கரண்டி நெய் அனைத்தையும் ஒன்றாகச் சேர்க்கவும். இறுதியாக வறுத்த முந்திரி, திராட்சை, கிராம்பு அனைத்தையும் இதனுடன் சேர்த்து, பாகு வெது வெதுப்பாக இருக்கும்போதே உருண்டை பிடிக்கவும்.

2. சுவையான **பூந்தி லட்டு** தயார்.